



KATALOG RECEPTOV

OKUSI GOZD

LUKA KOŠIR



RECEPT ZA MESNINE

LOKALNE MESNINE IN SIRI, POSTREŽENO Z LOKALNIMI IZDELKI IZ LESA

- 60g mesnin (3 različne vrste, vsake vrste 20g)
- 40g sira (2 različni vrsti, vsake vrste 20g)
- 50g zelenjave (okisana, sveža, popečena, marinirana, ...)
- 2 kosa domačega kruha (lastna peka ali kupljen domač)

POSTOPEK

Uporabimo suhe mesnine in sire najvišje kakovosti, upoštevajoč lokalnost iz občin Kočevje, Osilnica in Kostel. Mesnine so iz različnih živali (npr divja svinja, jelen, gams, medved, ...). Sira sta različnih vrst (npr mehki, poltrdi, trdi, sveži, ...).

Deska ali dila, na katero postrežemo mesnine in sire prav tako izvira iz lokalnega okolja in je sanitarno ustrezn za postrežbo jedi.

Kruh, ki ga postrežemo ob jedi je svež domač (lastna peka ali sodelovanje z lokalnim dobaviteljem).

V kolikor katere od sestavin ni mogoče dobiti od lokalnih pridelovalcev, spodbujamo nakup surovin v sodelovanju z zadrugo Zakladi Kočevske.





GOBICE S POŠIRANIM JAJCEM IN ZELIŠČI

SESTAVINE ZA 1 PORCIJO

- 1 veliko domače kokošje jajce (lahko tudi račje)
- 100 g mešanih gob (jurčki, golobice, lisičke, mavrahi, marelle, sirovke, črne trobente, ...)
- 10 g surovega masla
- 15 g domačega zeliščnega masla (travniška sveža zelišča: materina dušica, regačica, rman, ...)
- sol, svež poper
- $\frac{1}{2}$ žličke drobnjaka

POSTOPEK

Vodno kopel segrejemo na 75 °C, dodamo jajce in ga kuhamo 13-14 minut. Jajce lahko uporabimo takoj ali pa ga po kuhanju ohladimo v ledeni vodi in nato pogrejemo pred uporabo. Najprimernejša temperatura je 63 °C za približno 10–15 minut.

Narežemo gobe in jih v segreti ponvi s surovim maslom na hitro opečemo in jim dodamo nasekljan drobnjak. Po okusu začinimo s soljo in svežim poprom. Gobe serviramo v skledastem krožniku in na sredino dodamo poširano jajce. Jedi dodamo domače zeliščno maslo in sveža travniška zelišča.





DIVJAČINSKI GOLAŽ, ŽLIČNIKI, SMETANA IN BRUSNICE

SESTAVINE ZA 4 PORCIJE

GOLAŽ

- 400 g divjačinskega mesa (srnjak)
- 450 g čebule
- 2 stroka česna
- 400 ml zelenjavne jušne osnove
- 70 g olja ali masti
- 10 g suhih paradižnikov, fino nasekljanih
- 50 ml suhega rdečega vina (modra frankinja)
- rožmarin, majaron, lovor, brinove jagode
- sol

ŽLIČNIKI

- 400 g sirarske skute
- 50 g kisle smetane
- 50 g surovega masla
- 200 g surovega masla
- 200 g pšeničnega zdroba
- 2 jajci
- sol

POSTOPEK

V posodi segrejemo olje in dodamo nasekljano čebulo, ki jo pražimo toliko časa, da postekleni. Dodamo nasekljan česen, vino in zeliščni šopek, kar pokrito dušimo do te mere, da čebula čim bolj razпадa. Ta postopek lahko traja tudi do 2 uri, odvisno od količine čebule. Da sem nam čebula vmes ne zažge, lahko po malem dodajamo vročo vodo. Nato dodamo in prepražimo meso, narezano na cca 4x4 cm. Če je tekočine premalo, dolivamo jušno osnovo in kuhamo toliko časa, da meso postane mehko.

Pri pripravi za poznejše shranjevanje smo pozorni, da mesa ne prekuhamo in da si pripravimo manjše porcije, ki jih porabljamo po potrebi.

Pri pripravi žličnikov pretlačeni skuti dodamo stopljeno maslo in vse ostale sestavine. Dobro umešano maso pustimo v hladilniku vsaj 30 min pred uporabo. V večjem loncu zavremo vodo. Iz mase s pomočjo 2 jušnih žlic oblikujemo žličnike in jih sproti dodajamo v vrelo vodo. Žličniki so kuhanji, ko priplavajo na površje. Ohlajamo jih lahko v ledeni kopeli in odcejene hrаниmo v hladilniku.

Ob divjačinskem golažu ponudimo razne domače marmelade iz gozdnih sadežev, divja zelišča ali kar sveže jagodičevje. Kisla smetana je v manjših količinah dober stabilizator okusa, a je ne damo preveč, saj lahko jedi pokvari značilen divjačinski okus.





POSTRV V KORUZI Z ZELNICO IN ZELENJAVNO ŠARO

ZSESTAVINE ZA 4 OSEBE

- | | |
|------------------------------------|------------------------------|
| — 1 večja postrv cca. 1 kg | — olje za cvrtje |
| — 100 g nejodirane soli | — 200 g gomoljnate zelenjave |
| — 100 g sladkorja | — olje ogrščice |
| — 100 g pšenične moke za pomokanje | — 100 ml zelnice |
| — 225 g fine koruzne moke | — 20 g surovega masla |
| — 45 g koruznega škroba | — sveža divja zelišča |
| — 6.5 g sode bikarbone | |
| — 225 g vode | |
| — 45 g umešanega jajca | |

POSTOPEK

Postrv filiramo in ji odstranimo koščice. Fileja postrvi potresememo s soljo in sladkorjem in ju pustimo stati približno 15 min, da ribje meso izloči vodo. Fileja nato speremo pod hladno vodo in ju s papirnato brisačo čim bolj osušimo in nato shranimo v hladilniku med dvema prtičkoma. V skledi pomešamo moko, koruzni škrob in sodo bikarbono ter dodamo vodo in umešano jajce. Mešamo toliko časa, da v masi ni grudic. Maso zlijemo v 1-litrski sifon in dodamo dve CO₂ bombici. Maso hranimo v hladilniku vsaj 30 min pred uporabo.

Zelenjavo očistimo, po potrebi olupimo in jo zrežemo na poljubne koščke, ki naj ne bodo debelejši od 2 cm. Nato jo damo v vakuumsko vrečko, dodamo olje in vakumiramo. Če nimamo vakumirne naprave, lahko uporabimo tudi plastične vrečice z zadrgo. Zelenjavo kuhamo na 90 °C približno 25 min. Kuhanje na tak način omogoča, da zelenjava ohrani teksturo in več okusa. Zelenjavo ohladimo v ledeni kopeli. Pred postrežbo jo rahlo opečemo na olju ogrščice in po okusu solimo. V kozici segrejemo zelnico in ji dodamo maslo. Pustimo, da zavre in nato z metlico mešamo toliko časa, da nastane emulzija. Shranimo na toplem.

Osušena in ohlajena fileja postrvi zrežemo na 4 dele. V loncu segrejemo olje za cvrtje na 197 °C. V skledo nabrizgamo maso iz sifona – pri tem moramo biti hitri, ker tekstura hitro upada. Fileje postrvi posamično potresememo z moko in jih pomocimo v penasto maso, nato vsakega posebej previdno ocvremo do zlatega. Ocvrte fileje polagamo na papirnato brisačo, da se olje odcedi. Krožnik sestavimo tako, da naredimo kupček zelenjave sredi katerega naredimo manjšo vdolbino. Ob zelenjavo položimo 2 fileja, dodamo zelišča in čisto na koncu dno vdolbine prilijemo z emulzijo zelnice.





JELENOVO PLEČE, SMREKA, KOLERABA IN CVETNI PRAH

SESTAVINE ZA 6 OSEB

JELENOVO PLEČE

- 1,2 kg jelenovega plečeta s kostjo in kračo
- 1 kg jelenovih kosti in mesnih obrezkov
- 100 ml olja
- 200 g korenja
- 200 g čebule
- 100 g zelene
- $\frac{1}{2}$ žlice cvetnega prahu
- $\frac{1}{2}$ žlice brinovih jagod
- 100 g smrekovih vej
- 100 g leskovega lesa
- 100 g brinovega lesa
- ščep islandskega lišaja
- 50 ml balzamičnega kisa
- $\frac{1}{4}$ žličke celega črnega popra
- 50 g brezovega ali javorjovega sirupa
- 50 ml suhega rdečega vina (modra frankinja)
- sol
- surovo maslo

POSTOPEK

Zakurimo žar na oglje in ga segrejemo na 70%. Pleče dobro nasolimo in ga premažemo z maslom. Na žaru pečemo cel kos mesa in ga obračamo vsakih 30 sekund, pri tem ga vsakič dodatno namažemo z maslom.

Če želimo meso v nadaljevanju skuhati v vakumu, zgornji opisani del ponavljamo 15 min. Nato meso ohladimo, ga damo v vakumsko vrečko in ga v vodni kopeli kuhamo 24 ur pri 60 °C. Meso ohladimo v ledeni kopeli in ga razrežemo na poljubne kose. Pred serviranjem je najbolj pomembno, da ga zopet segrejemo. To dosežemo tako, da ga damo nazaj v vodno kopel temperature 55 °C in ga segrevamo približno 10–15 min. Čas segrevanja je odvisen tudi od velikosti kosov. Segreto meso premažemo z maslom in opečemo na ponvici. Če pa želimo še bolj pristen okus, ga lahko dokončamo na žaru, ki mu dodamo par brinovih jagod za dim.

V ekonom loncu na olju dobro opečemo fino nasekane kosti, jih odstranimo iz posode in dodamo na grobo narezano korenje, čebulo in zeleno. Pražimo toliko časa, da zelenjava rahlo karamelizira, nato dodamo kosti, rdeče vino, brinov les, leskov les, brinove jagode, islandski lišaj, balzamični kis, $\frac{1}{4}$ žličke celega popra in na koncu vse skupaj zalijemo z vodo. Ta mora biti 1 cm nad kostmi. Kuhamo na polnem ognju dokler ne zavre, nato temperaturo zmanjšamo na pol in kuhamo še 90 min. Na koncu tekočino precedimo in koncentriramo na 30 % začetne količine. Omako shranimo in ji pred serviranjem dodamo 100 g masla, da napravimo emulzijo.

Kolerabo narežemo na majhne kocke in jo skuhamo do mehkega. V mešalniku naredimo kolerabni pire, ki ga solimo in zabelimo z maslom. Pire shranimo v dresirno posodo.

Za smrekovo olje v mešalniku pri visoki hitrosti dodamo vse sestavine, dokler niso fino zmlete. Maso pustimo macerirati 1–2 dni in jo precedimo skozi gazo.

Smrekov pepel napravimo tako, da smrekove veje pečemo v pečici pri 260 °C približno 10 min. Nato iglice otresemo in jih zmeljemo v fin prah. Jed sestavimo tako, da v osrednji del postavimo meso, okoli nabrizgamo kolerabni pire in ga posujemo s cvetnim prahom. Meso prelijemo s smrekovim oljem in posujemo s pepelom. Jedi dodamo gozdna zelišča in pred gostom prilijemo 2 žlici omake.

SMREKOVO OLJE

- sveže smrekove iglice
- 5 g islandskega lišaja
- 5 dl polsuhega rdečega vina
- 250 g surovega masla
- 50 ml koncentriranega balzamičnega mošta
- 100 ml extra deviškega olivnega olja
- 100 ml repičnega olja
- sol
- mešani poper

KOLERABIN PIRE

- 300 g očiščene kolerabe
- 100 g surovega masla





SKUTINA PITA IN SADJE

SESTAVINE ZA 1 PITO

TESTO

- 315 g moko
- 200 g masla
- 80 g sladkorja v prahu
- 1 jajce
- ščep soli

NADEV

- 800 g pasirane skute
- 200 g sladkorja
- 250 ml sladke smetane
- 100 g moko
- 1 vanilijin sladkor
- 5 jajc
- 100 ml mleka
- ščep soli
- 30 g koruznega škroba

PRELIV

- 200 g domačega sadnega pireja iz koščičastega sadja (sliva, češnja, višnja, ...)
- 100 ml vode
- 100 g sladkorja
- 7 g želatine v prahu

POSTOPEK

Sestavine za testo zmešamo, da dobimo kompaktno testo, ki ga nato pustimo v hladilniku vsaj eno uro. Testo razvaljamo v krog premera vsaj 28 cm in ga razporedimo v okrogli model za torto premera 24 cm z 2 cm visokim robom. Prepikamo testo z vilico. V ogreti pečici na 190 °C pečemo testo 10-12 min.

Medtem, ko se peče testo, pripravimo nadev. Beljake ločimo od rumenjakov. V plastično posodo damo polovico sladkorja, moko, vanilin sladkor in mleko ter stepemo z mešalnikom. Mešajte na nizki temperaturi, dokler zmes ne postane gladka. Dodamo rumenjake in skuto ter premešamo. Dodamo sladko smetano in premešamo še enkrat. V kremi ne sme biti grudic. Beljake s ščepom soli stepemo v čvrst sneg. Dodamo preostali sladkor in koruzni škrob ter stepamo 2 minuti. Nato sneg z lopatico za testo po korakih počasi vmešamo v prej pripravljeno maso. Nadev nalijte v ohlajeno testo. Pito damo peči na 170 °C na najnižjo rešetko.

Po 20 minutah pito previdno vzamemo iz pečice in 1 cm od roba tortnega modela ter 2 – 3 cm globoko z nožem zarežemo okrog in okrog. Tako površina pite med peko ne bo razpokala. Pito damo nazaj v pečico in jo pečemo še 30 minut. Pito ohladimo na sobni temperaturi (v šokerju bo razpokala).

Sadni preliv pripravimo tako, da iz 100 g sladkorja in 100 ml vode nad zmernim ognjem skuhamo sladkorni sirup. Želatino namočimo v 3-4 žlicah hladne vode in počakamo, da nabrekne. Sadje zmišamo in ga v ponvi s sladkornim sirupom dobro segregjemo. Vroč pire odstavimo z ognja in mu primešamo namočeno želatino, da se želatina v celoti raztopi (brez grudic). Ko se preliv ohladi na cca 35 °C, z njim prelijemo tanko plast po površini pite. Pito postavimo v hladilnik, da se preliv strdi.

Pito označimo (zarežemo) na 12 kosov in jo ustrezno dekoriramo.

Za dekoracijo poleti in jeseni uporabimo sveže sadje, pozimi in spomladi pa sadje iz ozimnice. V primeru da uporabljamo sadje iz ozimnice, tega pred uporabo čim bolj odcedimo.

Kremno sestavo dekoracije pripravimo s skutno peno. Pri pripravi pene uporabimo razmerje med skuto in smetano 4:1. Sladkamo zgolj za nevtralizacijo kisline v skuti (par čajnih žličk).





The logo for Kočevsko features the word "kočevsko" in a bold, white, sans-serif font. The letter "o" is stylized with a small green pine tree icon positioned above the middle of the letter. The background is a dense pattern of green and dark green diamond shapes.

Naročnik: Zavod Kočevsko

Razvoj in kreativna zasnova: Agencija za razvoj in
komunikacije v turizmu Nea Culpa

Razvoj receptov: Luka Košir (Grič)

Fotografije: Nea Culpa / Matevž Kostanjšek

Stiliranje hrane: Gruša Zorn